38e Année. — Tome LXXIV. N° 1923 Paris, 7 Mai 1931

REVUE DE VITICULTURE

LES AVANTAGES POSSIBLES DU RETABLISSEMENT DU DROIT DES BOUILLEURS DE CRU ET DU VINAGE EN FRANCHISE A DEUX DEGRES CHEZ LE RECOLTANT (1)

La question du droit des bouilleurs de cru est une question si oubliée aujourd'hui qu'il règne à son sujet la plus grande confusion dans les esprits. On vit sur ce point dans une ignorance presque complète du passé, alors que ces moyens très simples ont fourni une aide formidable à la résolution rapide des crises viticoles du siècle dernier. Cela à tel point qu'il n'est pas question du tout de distillation dans l'ensemble des mesures actuellement proposées au Gouvernement en faveur de la Viticulture. Cette situation paraît être aux anciens une lacune d'autant plus regrettable qu'il en résulte, de la part des jeunes viticulteurs, une opposition d'ignorance frisant parfois le parti pris, sans que rien le justifie vis-à-vis des esprits éclairés dénués de toute opinion préconçue, basée sur des arguments devenus plus ou moins inoppérants aujourd'hui. Le moment est particulièrement opportun d'y revenir (2).

Dans ces conditions, aucun technicien digne de ses fonctions ne peut se dérober au devoir d'éclairer ses concitoyens selon ses compétences et en toute indépendance, laissant chacun libre finalement de conclure selon l'opinion qu'il se sera formée en écoutant l'exposé que je vais faire.

*
* *

Comme le prévoyaient nos publications depuis déjà quatre ou cinq ans, nous voici en pleine crise de surproduction viticole, non seulement française, mais mondiale, et nous demandons aux pouvoirs publics, pour résoudre cette crise

(1) Conférence faite à Nîmes, le 13 avril, à la Maison de l'Agriculture.

(2) Il y a, en effet, en France, plus de 2.000.000 de Propriétaires réclamant *leurs Droits*, — et non pas un *Privilège*, comme on le dénomme à tort, — de Bouilleurs de cru. Ils ont laborieusement constitué déjà une Association de 8 à 900.000 d'entre eux, qui a à sa tête M. le Sénateur Damecourt, lequel a déjà déposé sur le Bureau du Sénat un projet de loi signé par 130 de ses Collègues. De sorte que la discussion de ce projet pourrait être très prochaine s'il venait à ce groupe l'appui des milliers de Viticulteurs méridionaux dont la crise actuelle menace les intérêts, et dont certains ne sont hésitants ou dissidents à ce sujet que parce qu'encore ignorants, mal éclairés, ou induits en erreur.

L'heure presse de se grouper pour obtenir la majorité parlementaire nécessaire et profiter de cette occasion inespérée de secouer bientôt un joug pénible si contraire à nos conceptions libérales et à l'intérêt viticole du moment.

et prévenir les suivantes, de prendre un certain nombre de mesures concomitantes, telles que :

Augmentation du droit à l'importation en France des vins étrangers (plus au moins acquis déjà) ;

Limitation des plantations ;

Limitation des rendements ;

Contingentement du vin mis à la vente en cas de surabondance des récoltes (blocage) ;

Réglementation de la composition des vins (plus ou moins acquis déjà) ;

Perfectionnement de la répression des fraudes (plus ou moins acquis déjà) ;

Ouverture aux raisins de débouchés nouveaux (?) ;

Développement de la consommation par propagande et exportation.

Sur ces moyens, nous sommes tous d'accord en principe ; mais nous divergeons sur les modalités d'application de quelques-uns d'entre eux, et notamment du contingentement des récoltes surabondantes. Il s'agirait donc de nous mettre aussi d'accord à ce sujet, de façon à obtenir rapidement les interventions législatives efficaces sans jeter sur une catégorie de viticulteurs plutôt que sur une autre le fameux pavé de l'ours. Tout est là ! Or, ceux d'entre nous qui ont de la mémoire peuvent être surpris à bon droit de constater toutes les imperfections et difficultés relatives des contingentements proposés, alors que la réduction des importations et la distillation partielle des récoltes avaient toujours été jusqu'ici les moyens *immédiats* les plus radicaux appliqués à la résolution rapide des crises précédentes. Il semble donc qu'on ferait mieux, au lieu de discuter longuement à perte de vue sur les moyens de prévoir l'avenir, d'aller au plus pressé, non pas parce que cette prévision de l'avenir est inutile, mais simplement parce qu'il faut aller au plus pressé devant les menaces de dumping, russes et autres. De tout temps, en effet, la distillation et le vinage furent les fameuses « *soupapes de sûreté de la viticulture* ». Il semble extraordinaire à tout esprit impartial qu'on ne commence pas par recourir à ce moyen rapide de remonter d'abord le cours des vins au-dessus de leurs prix de revient, — quitte à légiférer immédiatement après sur le Statut de la Viticulture future.

L'élévation des barrières douanières à l'importation n'est pas en effet une panacée, et si les cours baissent encore, les 84 francs de droit prévus deviendraient vite inopérants, et les vins étrangers rentreront vite à nouveau. Il est donc nécessaire de compléter ce premier succès de nos revendications viticoles par d'autres mesures, dont les plus immédiates et les plus efficaces paraissent devoir être, comme jadis, la liberté de distillation, avec possibilité d'emploi de l'alcool produit au vinage en franchise à 2° chez le récoltant.

Si, en effet, nos récoltes sont devenues surabondantes par rapport à la consommation, ce n'est pas toujours par suite de l'extension des plantations ou des rendements, car les divers fléaux prélèvent le plus souvent sur nos récoltes des dîmes susceptibles de rétablir l'équilibre entre la production et la consommation. Quoi qu'on en ait dit, ces extensions sont lentes, on les voit venir, ce qui n'empêche pas de les prévoir. Mais les grosses productions qui nous surprennent et causent les méventes sont plutôt en rapport avec les écarts d'une Nature

qui se montre généreuse en ces années-là, avare de qualité autant que généreuse de quantité. N'est-il pas alors tout indiqué de corriger ces écarts en quantité en reconcentrant ce que la Nature a trop dilué, c'est-à-dire en éliminant l'eau naturelle en excès, de façon à comprimer le volume au profit du vin conservé ?

Le vinage n'est pas autre chose que cette correction simpliste du volume des récoltes. Il est mal dénommé : on devrait dire alcoolisation, pour que les jeunes comprennent plus facilement.

Il est non seulement mal dénommé, mais souvent aussi mal compris, parce qu'autrefois, au cours du siècle dernier, le taux du vinage a subi des fluctuations considérables, qui l'ont rendu parfois nuisible, absolument comme toutes les bonnes pratiques à leur origine, lorsqu'elles cherchent leur équilibre. Alors, on ajoutait indifféremment l'alcool, et quel alcool (1) ! au vin ou aux raisins, mais plus souvent au vin, dans des proportions qui pouvaient atteindre jusqu'à 30°, c'est-à-dire des taux qui nous paraissent aujourd'hui ridicules et qui ne sont plus défendables.

Le vinage est actuellement interdit, sauf pour les vins destinés à l'exportation. Et la Régie nous oblige encore à le pratiquer sur le vin *fait*, au moment de l'expédier, ce qui est tout à fait contraire à la bonne qualité des produits que nous envoyons ainsi à l'étranger.

Mais ce n'est pas du tout de ce vinage-là que nous voulons parler ici. Et nous n'envisagerons dans ce qui va suivre, nous ne préconiserons, qu'une correction des vendanges foulées, ou des moûts, par addition d'alcool de vin provenant de la distillation de récoltes antérieures, correction qui, si elle était actuellement permise, serait parfaitement conforme à l'esprit qui a présidé à l'élaboration du décret du 19 août 1921 régissant la vinification normale, parce que les résultats œnologiques d'une telle addition, limitée à 2 ou 3°, est tout à fait différente de l'effet des anciens vinages sur le vin fait, et parce qu'alors cette addition peut très bien n'être que la correction d'un défaut de sucre dans les moûts.

Il y a en effet des différences surprenantes dans les produits obtenus d'une même vendange lorsqu'on les alcoolise, même avec de l'alcool rectifié pur, parallèlement, à la cuve pour une portion, et dans le vin fait pour l'autre.

Si l'alcoolisation a été faite sur les raisins, le vin obtenu se trouve fort amélioré, plus moelleux, plus coloré, plus bouqueté, plus tanifère à cuvage égal, plus riche en extrait sec et presque aussi riche en acidité que le vin non alcoolisé retiré des mêmes raisins. Il présente de plus cette mâche, cette chair, ce plein, cette étoffe, que nous nous échinons précisément à rechercher dans les vins d'exportation et que le commerce reproche aux nôtres de ne pas apporter dans ses coupages. Et cela se comprend : l'alcool ajouté a augmenté le pouvoir dissolvant du liquide en fermentation sur les substances solides renfermées aussi dans le raisin et constituant le marc.

Si, au contraire, l'alcoolisation a été effectuée sur le vin fait, la composition de celui-ci est plus ou moins déséquilibrée, parce qu'il y a rapidement précipitation de bitartrate de potasse, coagulation d'extrait sec, diminution d'acidité, etc., etc..., tandis que le reste de la composition ne se trouve plus en rapport

(1) Naturellement toujours le plus mauvais !

avec le nouveau titre alcoolique du liquide. Un tel vin paraît par conséquent maigre, plat, inférieur en coloration, en moelleux, en bouquet, en étoffe générale etc... par rapport à ce qu'il était ou à ce qu'il devrait être d'après son nouveau degré.

De plus, l'alcool, qui ne se sentait pas à la dégustation dans le vin viné à la cuve, même si on a viné avec de l'eau-de-vie de vin ou de marc, se sent très bien au goût, même s'il s'agissait d'alcool neutre, dans le vin viné *après* fermentation. Il y a donc pendant celle-ci une incorporation, une amalgamation bien plus complètes d'alcool au liquide que plus tard, lorsqu'on fait le simple mélange de l'alcool au vin fait. Et c'est pour cela que nous disions plus haut combien il était regrettable que la Régie nous oblige à envoyer à l'étranger des vins que nous venons seulement de viner.

En somme, si le mélange était permis, on devrait le rapprocher, dans le décret de 1921, des corrections analogues par le sucre ou l'acide tartrique, qu'il nous est permis d'effectuer sur les moûts ou les raisins pour y corriger les écarts de la Nature.

Il est donc complètement exagéré de prétendre, comme j'ai été obligé de l'écouter dire récemment par une personne cependant éclairée et instruite, que l'addition de l'alcool aux raisins ou au vin sera toujours une adultération pouvant dénaturer le vin et contraire à ses définitions légales. Car en droit strict, à ce compte là, toute le décret du 19 août 1921 devrait sauter, n'étant qu'une vaste dérogation à la définition légale du vin.

On oublie tout simplement là que l'alcool est le composant le plus abondant du vin, et que, s'il était permis de l'employer à la correction des vendanges, il constituerait forcément la correction la plus importante du moût. La preuve en est que si ce décret laisse l'alcool à la porte pour d'anciennes raisons de fiscalité aujourd'hui gênantes, il professe le plus grand respect pour les lois spéciales qui autorisent le sucrage des raisins, c'est-à-dire la chaptalisation des vendanges par le sucre de betterave, de sorte que cette correction est encore un droit pour la moitié des producteurs français.

Le sucre du raisin est donc exclu de la correction des vendanges, mais celui de la betterave reste autorisé ! Cela peut paraître un comble, mais c'est ainsi (1) ! Or, qu'est le sucre, sinon de l'alcool solide, puisqu'il suffit de le faire fermenter pour qu'il devienne de l'alcool dans la proportion de 51 % de son poids.

J'ai vérifié moi-même d'ailleurs tout ce qui précède en ces dernières années, non pas que je suppose un manque d'exactitude de la part des collègues ou confrères qui m'ont précédé à ce sujet, mais parce que ma propre Administration me le demandait il y a déjà deux ou trois ans. De sorte que j'ai pu comparer de très près les vins qu'on peut retirer d'une même vendange, homogénéisée de façon parfaite ainsi qu'il est d'usage en pareil cas dans nos stations, lorsqu'on la traite par le sucre cristallisé, le sucre de raisin, l'alcool de vin, alcool de marc, alcool pur, etc... à des doses variées, mais correspondantes, tant avant qu'après fermentation (survinages).

(1) Nous sommes aujourd'hui à peu près les seuls producteurs au monde admettant cette antithèse.

On lira prochainement ailleurs, dans une Revue technique, tous les détails et résultats de cette longue série d'essais, tant en récipients de verre qu'en fûts, essais dont l'analyse confirma entièrement les résultats rapportés ci-dessus, de sorte que je pus conclure que, dans nos vins méridionaux, les résultats du vinage restreint peuvent se confondre pratiquement et complètement avec ceux du sucrage, à un peu de verdeur près lorsqu'on utilise le moût concentré (ce qui est tout à fait normal). Il ne fut pas possible de distinguer des autres, à la bouche, après fermentation, ceux qui avaient été vinés à l'alcool de marc ou à l'eau-de-vie de vin, mais on distinguait très bien, par leur maigreur ou un goût spécial, tous ceux qui avaient été vinés après fermentation, ce qui établit bien l'infériorité du survinage par rapport au vinage.

Les indices de ces vins ne se ressentaient que peu des vinages à la cuve, tandis qu'ils étaient fortement altérés par les survinages, à parité de degré, ce qui est un avantage précieux à mon avis pour les chimistes. De sorte qu'on ne peut pas dire plus de mal du vinage qu'on n'en a dit du sucrage dans nos vins méridionaux sans prétentions. On peut confondre organileptiquement ces deux opérations, quels que soient les alcools employés, les différences dans les résultats n'étant que nuances insaisissables pour le commun des buveurs, et même des chimistes. Le vinage à 2° est donc bien l'équivalent exact de la chaptalisation à 2° si l'on opère sur le raisin, et à condition aussi que les fruits comportent la qualité qui doit accompagner le degré. S'il revenait à être permis, le commerce français trouverait comme jadis sur notre territoire national, l'Afrique du Nord comprise, toutes les qualités de vin dont elle aurait besoin, sans recourir à des importations étrangères. La liberté de distillation et le vinage en franchise auraient plus ou moins tué cette importation au bénéfice de la viticulture française en coteaux. C'est là une vérité que l'on peut affirmer à l'avance à tous les opposants du groupe des viticulteurs de coteaux, bien qu'ils se rendent difficilement encore à ce raisonnement sous prétexte que leurs vins sont déjà notablement plus riches en alcool que dans la plaine. Il suffit cependant de faire l'essai du vinage en coteaux, sur de bons cépages, même en année normale, pour constater les résultats surprenants dont je parle.

Le vinage que nous envisageons a de plus sur le sucrage l'énorme avantage de ne pas mettre à la vente un surplus de degré alcoolique emprunté à la betterave, puisque pour obtenir l'alcool nécessaire à ce vinage on a été obligé de détruire un nombre de degrés-vin correspondant. Il allège donc bien le marché, en volume, sans le charger en degrés, ce qui est très important.

Il augmente aussi la valeur nutritive du vin, puisque l'alcool, rapidement combustible sans fatigue et sans déchet dans le corps humain, est avec le sucre, l'aliment dynamogène par excellence. On peut donc dire que la valeur nutritive totale du vin est directement proportionnelle à son degré. Il améliore donc, en l'augmentant, cette valeur nutritive.

Mais ici l'hygiéniste se dresse devant nous avec son argument de la toxicité de l'alcool, de l'alcoolisme fatal ou simplement possible des populations qui jouiront de la liberté de distillation. Soulever cet argument avec sérieux ne peut que faire sourire les Méridionaux, qui savent ce qui se passe encore dans le

Centre et dans le Nord malgré qu'on ait supprimé depuis longtemps la liberté de distillation, et qui savent aussi ce qu'elle a donné par le passé dans le Midi. Pour moi, qui crois bien connaître mes compatriotes, je ne crois pas qu'une consommation beaucoup plus grande et beaucoup plus large d'alcool se fasse sous cette forme d'alcool lorsque les Méridionaux en auront un peu plus qu'actuellement à leur disposition. Mais je crois qu'ils en consommeront davantage cependant sous d'autres formes (conserves, carthagènes, liqueurs de ménage, etc., etc.), et même à l'état de vin devenu plus nutritif et partant peut-être plus engageant pour certains consommateurs, parce que meilleur, plus bouqueté, plus agréable en général. Et ce petit appoint de consommation, comme les pertes par consume, coulage, etc., ne peut que réduire la partie qu'il nous faudrait employer au vinage des récoltes à venir après une année de surproduction. Le vin viné lui-même, lorsqu'il sera issu de bons cépages de coteaux, ne pourra-t-il même pas faire prime et nous ramener des consommateurs, puisque nous serions, dit-on, également en présence d'une crise de sous-consommation, parce qu'on trouve que, bien trop souvent, la qualité de la marchandise ne correspond plus à son prix !

L'Académie de Médecine de Paris a reconnu nettement, dans son « Avis » de 1870, que « l'alcoolisation du vin connue sous le nom de vinage avec des eaux-de-vie ou trois-six de vin est une opération qui n'expose à aucun danger la santé du consommateur ». Au reste, n'est-ce pas sous la forme de vin que l'alcool est le moins nocif, puisqu'il y est équilibré par d'autres composants nutritifs ? Et ne vaut-il pas mieux que nos excédents d'alcool soient bus peu à peu sous cette forme diluée, éminemment nutritive, que sous la forme concentrée de petits verres en dehors des repas ? Il ne faut d'ailleurs pas croire que les vins étrangers que nous importons et que nous buvons ne sont vinés, lorsqu'ils le sont, qu'exclusivement à l'alcool de vin. Nous avons au contraire de fortes raisons de penser que l'étranger nous fait ainsi absorber sous cette forme, dans les coupages ou les vins de liqueurs, pas mal d'hectolitres d'alcool d'industrie de provenance étrangère.

En somme, c'est sous la forme de vin que l'alcool produit par la vigne a le maximum de valeur. Le produit principal du viticulteur est donc le vin et non pas l'alcool. Et, s'il en fait de l'alcool, ce n'est actuellement guère qu'avec des sous-produits, à l'état de spiritueux où le prix de l'alcool se trouve déprécié par rapport à l'alcool sous forme de vin.

Il est donc tout indiqué au viticulteur de chercher à vendre le plus possible tout l'alcool total qu'il récolte sous la forme la plus chère, celle de vin, quitte à vendre le reste moins cher s'il a un reste, par exemple l'alcool qu'il fait avec ses sous-produits ou sous la forme de sous-produits.

Il est bien certain que les crises de surproduction ne se résolvent pas sans quelques sacrifices de la part des intéressés. Nous sommes dans la situation du crabe qui se sent pris par une patte : s'il tient à la liberté, il n'hésite pas à se priver d'un membre, à s'amputer, à laisser la patte prise entre les mains de son agresseur, et à se sauver en clochant.

C'est ainsi que nous devrions faire, par exemple, et tout d'abord, si l'on nous

permettait la libre distillation, vis-à-vis des vins de presse, des vins de lie, des marcs et des mauvais vins, car encore actuellement, et notamment cette année comme dans toutes les années de crise, ce sont ces sous-produits qui jettent le discrédit sur les autres et qui font les premiers prix de la campagne. Ils les font même encore, et nous voyons bien des caves qui ont déjà écoulé tous leurs vins de presse, par exemple, avant d'avoir commencé à vendre leurs vins de goutte. C'est l'article à 80 francs qui fait la loi, bien qu'il ne représente que 10 % de la récolte, tandis que l'article à 130 francs ne se vend pas ! On aurait donc tout intérêt à détruire cet article à vil prix, cela dès le début de la campagne, si l'on en était libre. J'estime que, de ce côté, le défaut de liberté de distillation est des plus nuisibles à la viticulture.

Quelques statisticiens ont sorti contre la liberté de distillation cet argument de deuxième ordre qu'on pourrait ainsi substituer aux crises de vin des crises d'alcool vinique. Même si cela était vrai, quelle importance cela aurait-il, puisque l'alcool n'est pour nous qu'un sous-produit ? C'est d'abord le produit principal qu'il faut sauver, la chose est évidente pour tout esprit non prévenu. Préoccupons-nous du capital d'abord avant de nous occuper des intérêts !

Mais on ne voit pas très bien comment un alcool qui ne sera pas jeté directement sur le marché, mais simplement conservé par le producteur en vue d'un vinage éventuel de récoltes futures, pourra influencer le cours des alcools, même des alcools de bouche, puisque les droits élevés que nous savons se mettraient immédiatement à jouer dès que cet alcool sortirait de chez son producteur.

La libre distillation complétée par le vinage en franchise, absolument analogues à nos anciennes facilités de sucrage, est bien la seule manière de valoriser partiellement les excédents de récoltes sous forme de vin une année dans l'autre, parce que l'alcool se conserve bien plus aisément et à bien moindres frais de logement que le vin.

Au reste, à quoi aboutiraient fatalement tous ces blocages compliqués et inégalitaires des vins à la propriété au sujet desquels nous nous chamaillons encore si fort ? A des distillations fatales pour qui connaît la négligence des producteurs et l'inaptitude de nos vins à se conserver pendant l'été dans des caves qui ne sont pas construites pour cela comme dans les autres régions viticoles.

Si une année déficitaire succède à une année pléthorique, passe encore pour les vins bien conservés (exception). Mais si deux années pléthoriques se succèdent, créera-t-on de nouveaux chais pour abriter le vin bloqué, ou laissera-t-on le raisin pourrir sur souches pour conserver des vins bloqués ?

Poser ces questions, c'est les résoudre, et mieux vaut demander l'autorisation de distiller de suite les parties contingentées pour pouvoir les loger aux moindres frais en attendant leurs possibilités d'utilisation.

Celles-ci d'ailleurs peuvent s'agrandir : le statut imminent de l'alcool va en effet ouvrir et réserver à l'alcool de fruit de nouveaux débouchés. Mais le vinage en franchise seul peut absorber tout l'alcool de vin que l'on produira dans les années pléthoriques. Aucune illusion n'est à se faire à ce sujet et voilà pourquoi on est obligé à lier indissolublement la question de la distillation

à celle du vinage en franchise, et amené à profiter du mouvement déjà créé par les bouilleurs de cru au Parlement pour nous ramener à cette liberté, nous affranchissant de toute intrusion de la Régie tant que l'alcool ne sort pas de chez celui qui l'a produit.

Alors on nous parle de la fraude, la hideuse fraude dont les adversaires irréductibles du vinage à la cuve agitent aussitôt le spectre contre cette libération.

C'est d'abord l'argument fiscal, vu les droits élevés que paie l'alcool. Mais que peut-elle être ?

D'abord un peu de contrebande, puisque la matière imposée courra les rues, *paraît-il*. Mais il est prouvé par les statistiques du ministère des Finances que c'est précisément en période de liberté que le Trésor encaisse le plus, toutes proportions gardées. Cela s'explique par le grand nombre de petits récoltants qui réduisent ou suppriment toute distillation par peur de la Régie dans les périodes de soumission. Le privilège des bouilleurs de cru ayant été souvent supprimé et rétabli pendant les 50 dernières années du siècle dernier, on a pu s'en rendre parfaitement compte.

Ensuite, il y aura certainement des confusions entre le vinage à la cuve par l'alcool de vin et le survinage par des rectifiés neutres. Mais ici nous ne sommes pas complètement désarmés puisque depuis 30 ans déjà le Comité consultatif des Stations agronomiques nous a forgé une arme très souple, très tolérante, mais non négligeable, nous permettant de dépister le vinage. Par une précieuse divination, pourrait-on dire, cette règle n'a même pas à être touchée en faveur du vinage à la cuve, comme me le prouve ma propre expérience, tant ce vinage diffère comme résultat final du vin fait lorsqu'on ne dépasse pas la tolérance de 2° dans des vins de l'année convenablement charpentés. Et pour ceux qui ne le sont pas, ce sera du pain béni que le vinage à la cuve y devienne rapidement apparent, gênant ou nuisible, puisque ce sont ces vins-là qu'il faut tendre à éliminer de plus en plus de notre production intérieure.

Nous sommes ainsi conduits très rationnellement à examiner la situation des produits de vin de coteaux, à degrés moyens ou forts, dont les bêlements anticipés sont actuellement l'obstacle le plus sérieux qu'on oppose à la libre distillation. Ces producteurs se déclarent ruinés d'avance par la plaine, dont les produits pourraient, disent-ils, imiter les leurs grâce au vinage. Comme Bacchus amat colles ; c'est une grosse objection qu'il faut examiner de près.

Nos vins de coteaux n'ont pas été en effet pendant longtemps payés, à degré égal, à la même valeur que les vins de plaines, d'où un découragement, et même une ruine lente de la viticulture de coteau, pendant que la viticulture de plaine s'enrichissait. Notre commerce préférait recourir aux vins étrangers, dont il avait un besoin soi-disant indispensable, et qui lui apportaient aux moindres frais des degrés plus élevés. Mais lorsque le coteau pourra viner et fabriquer des vins supérieurs ou égaux à ceux de l'étranger, sous un régime de droits protecteurs suffisant, la question changera du tout au tout. On sait même qu'elle a déjà changé depuis la loi du 31 décembre 1929. Le coteau fera donc facilement par le vinage, et aux moindres frais, puisqu'il récolte déjà des produits plus alcooliques et qu'il a en général de meilleurs cépages

que la plaine, tout ce que peut exiger le commerce, car il ne faut pas croire que nos voisins soient sorciers. Nos terres, comme notre soleil, valent les leurs. Et par une juste revanche, le vinage aura alors plus ou moins tué l'importation au lieu de tuer le coteau, contrairement à ce que pensent encore bien des viticulteurs timorés.

Il faut réfléchir en effet que le vinage dans la plaine sera loin d'être gratuit, car l'alcool nécessaire est déjà grevé non seulement des frais de distillation, mais encore de la valeur vin qu'on est obligé de détruire pour l'obtenir. Or cette valeur augmente d'autant plus que le volume distillé est plus considérable, c'est-à-dire que le degré du vin utilisé est plus petit.

Quant au mouillage, qui rime si facilement avec vinage, tout aussi facilement qu'il rimait avec sucrage, on ne voit pas pourquoi le vinage le permettrait plus facilement sous le même régime répressif et en continuant à vendre au degré. Le producteur de coteau qui vine d'un côté et qui mouille de l'autre, est absolument comparable à Gribouille, puisqu'il détruit d'une main ce qu'il crée de l'autre, c'est-à-dire toute prime possible à la qualité par le vinage. Il pourra le faire une fois par naïve cupidité, mais devant le résultat il n'y reviendra pas deux fois, en admettant qu'il ne soit pas dénoncé.

Car lorsqu'on supprimait et rétablissait alternativement le privilège des bouilleurs de cru, l'on n'avait encore contre la fraude qu'une mauvaise loi du milieu du siècle dernier. Nous n'en sommes plus là, nous avons maintenant tout un arsenal de lois viticoles, qui faciliteront non seulement la surveillance de la fraude, mais tous les blocages et contingentements reconnus nécessaires. Et dans ces conditions, ceux-ci peuvent être conçus avec justice, égalité et sans démagogie, de façon à ce que les lois viticoles touchent également tous les viticulteurs.

Dans ces conditions-là, les alambics peuvent sans inconvénients faire à nouveau partie de notre matériel de chai, tout comme autrefois.

Enfin dernier argument : argument historique : les crises viticoles n'ont pas été durables avant 1900, quand régnait la liberté de distillation, comme les Marès, les Cot, les Mallet, et tant d'autres grands noms de la viticulture méridionale, l'ont écrit.

Il me paraît donc inexact d'affirmer que le vinage n'a joué qu'un rôle insignifiant dans la disparition des grosses récoltes du siècle dernier. J'en appelle ici à tous ceux de ma génération qui eurent la chance de pouvoir confesser leurs grands-pères sur ce point avant de les perdre. Mais le vinage était alors une opération courante de vinification, on en parlait peu ou pas. Et je crois être dans le vrai en concluant de cet exposé que la libre distillation et le vinage en franchise chez le récoltant peuvent être d'excellents moyens d'améliorer la qualité et la situation générale de tous nos vins ordinaires, en toute équité pour tous, sans aggravation des crises, avec la perspective d'une réduction normale et automatique des récoltes surabondantes, et celle d'une restauration complète de notre viticulture méridionale en coteaux.

HENRI ASTRUC,

directeur de la Station œnologique du Gard.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (3 mai) (E. F.). — L'application immédiate des droits de douane sur les vins et la viticulture (H. J.). — La viticulture à la Foire de Paris. — Relèvement des droits de douane sur les vins de liqueur étrangers (H. J.). — Le Comité de rapprochement franco-espagnol de Bordeaux et la loi du 1er janvier 1930 (H. J.). — Projet d'institution d'un « Code viticole » (H. J.). — Le Conseil municipal de Mèze (Hérault) et la défense du vin (H. J.). — Concours d'admission à l'Ecole municipale d'agriculture, Ecole pratique d'artisanat rural de Cibeins (Ain), — Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc (3 mai). — Nous sommes en pleine période de « lune rousse » et de « Cavaliers » ; aussi la température, la pression atmosphérique, la direction et la violence des vents changent plusieurs fois par jour.

Il n'y a pas eu d'autres gelées importantes depuis notre dernière communication, mais nous pouvons faire connaître approximativement les pertes subies dans la vallée du Rhône, en Camargue, dans le Var et surtout dans le Gard.

Des propriétés sont très éprouvées ; tous les premiers bourgeons développés ont été tués. Les « bourrillons » ou les contre-bourgeons qui étaient encore endormis se développeront, mais donneront peu de récolte. Dans l'Hérault et dans l'Aude, quelques parties basses ont bien eu quelques bourgeons grillés ; mais c'est insignifiant. Dans ces deux départements, les chenilles bourrues et les petits escargots ont fait plus de mal que la gelée.

Entre les grandes gelées du Gard et de la vallée du Rhône et les dégâts causés par les chenilles dans l'Hérault, l'Aude et les Pyrénées-Orientales, on peut évaluer à peu près à un million d'hectolitres la perte de récolte. Comme rien n'est signalé d'anormal en Algérie où le vignoble a bonne apparence avec sortie de raisins bonne, la perte d'un million d'hectolitres ne peut pas beaucoup influencer le marché des vins, sur 70 à 75 millions que peuvent récolter la France et l'Algérie si aucune catastrophe nouvelle ne vient s'abattre sur le vignoble méridional.

En ce moment, on a arrêté les labours pour ne pas remuer la terre fraîche dans la période des gelées et on sulfate dur préventivement, puisque aucun développement de Mildiou n'est encore signalé même dans les terrains humides. Il est vrai que la température est restée très basse, avec des vents du Nord, ce qui n'est pas favorable au développement des maladies cryptogamiques.

On a pu répandre du soufre par quelques rares matinées calmes, dans certaines régions très limitées. Si le vent continuait à contrarier l'emploi du soufre en poudre, il faudrait, en attendant le moment propice, mélanger aux bouillies cupriques 1 kg. ou 1 kg. 500 de soufre colloïdal liquide. On serait certain d'arrêter le développement des spores de l'Oïdium jusqu'au moment où le temps permettrait de faire un bon soufrage au soufre en poudre sublimé, ou trituré très finement.

On devra surveiller les jeunes greffes ; mais éviter de les ébranler au moment où la soudure s'opère, ou avant la soudure pour les greffages effectués en avril.

Les repousses ou drageons des plants américains porte-greffes doivent être enlevés, aux greffes pratiquées en février ; mais ce travail est délicat et doit être fait par des personnes expérimentées et consciencieuses. Les greffons sont souvent ébranlés pendant cette opération, si on veut aller trop vite ou enlever les drageons qui poussent trop près du pied, sans fouiller délicatement dans la butte qui a été faite au moment du greffage.

Dans certains vignobles entourés de haies ou de fossés où les herbes et les broussailles n'ont pas été brûlées l'hiver, on doit faire la chasse aux altises assez abondantes cette année.

Les pertes énormes causées par le Mildiou l'année dernière ont fait réfléchir pas mal de viticulteurs sur le meilleur moyen de se défendre. Certains ont accusé des bouillies achetées toutes prêtes, d'autres les verdets. Dans la majorité des cas d'insuccès, ce sont les époques d'application qui ont eu plus d'influence que les produits employés. Nous voyons pourtant beaucoup de viti-

culteurs qui avaient employé des verdets l'année dernière préparer les bouillies eux-mêmes cette année. Lorsqu'on ne réussit pas, on accuse toujours quelque chose.

N'oublions pas que les traitements doivent être préventifs et qu'en cas d'invasion, il faut augmenter les doses du cuivre ou du verdet. Si la température devenait humide, chaude et lourde, il serait bon, pour le deuxième sulfatage, de mettre 3 kilogs de sulfate de cuivre par hectolitre, avec quantité voulue de chaux ou de carbonate de soude.

Cette année, la végétation de la vigne qui était bien partie au moment des fêtes de Pâques par température très chaude, a été arrêtée par les froids qui sont survenus dans la deuxième quinzaine d'avril. Les pousses se sont même rabougries et le développement ne s'est pas fait normalement. Nous aurions besoin de la chaleur, pour que les pousses deviennent plus vigoureuses et se développent normalement, avant la floraison qui ne se fera cette année que dans la deuxième quinzaine de mai ou premiers jours de juin.

La végétation des vignes a été arrêtée au moins pendant une quinzaine de jours, ce qui nuira un peu à la fructification.

Les sorties de grappes sur les cépages aramons, qui est le plant à grand rendement, sont encore au-dessous de la normale. En revanche, les cépages carignans et les bouschets paraissent avoir une bonne sortie.

L'ensemble du vignoble du Midi n'a pas eu un début de végétation bien brillant. Espérons que la température arrangera tout.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles continuent à être fréquentés par les viticulteurs qui tiennent surtout à se renseigner auprès de leurs collègues des départements limitrophes des pertes par les gelées, la sortie des raisins, les ravages par les insectes ou la menace des maladies cryptogamiques.

Ceux qui ont encore leurs vins en cave et qui sont certains de leur bonne tenue, ne veulent pas donner d'échantillons. Ils préfèrent attendre la fin de la période critique qui durera jusqu'au milieu de mai.

Les commerçants en vins de la région ne font pas d'offres et le commerce extérieur ou les grandes maisons d'alimentation de Paris, du Centre et du Nord ne viennent pas encore en nombre pour faire des achats. Les commissionnaires en vins des places où se tiennent les marchés, se plaignent de ne pas recevoir de demandes d'échantillons de leurs correspondants ou de leurs clients des centres de consommation. Ce qui fait que malgré les pertes signalées à cause des gelées et des ravages des insectes, il n'y a pas eu l'activité du marché des vins, comme cela se produisait les années précédentes à l'annonce de désastres viticoles. Il est vrai que les journaux locaux du Midi ont souvent exagéré au moment des intempéries, ce qui a rendu les acheteurs beaucoup plus prudents. Ces derniers finissent même, lorsqu'ils sont éloignés, par ne plus croire aux pertes lorsqu'elles existent réellement.

Nous sommes d'avis qu'on ne doit rien exagérer. Il faut simplement dire la vérité. C'est ce que nous nous efforçons de faire, depuis que nous collaborons à la *Revue de Viticulture*. Les lecteurs assidus l'ont d'ailleurs constaté puisque un certain nombre nous ont encouragé à continuer.

Sur nos derniers marchés, il y a eu fermeté surtout à cause de la résistance des propriétaires détenteurs de vins ; mais la hausse ne s'est pas fait sentir nettement. Certains négociants locaux détenteurs de vins achetés depuis quelques mois profitent de la fermeté actuelle pour revendre avec léger bénéfice.

Les cotes officielles des différents marchés de la semaine dernière sont : Chambre de Commerce : vin rouge 3e choix, 15 à 16 fr. l'hecto ; 2e choix, 16 à 17 fr.; 1er choix, 17 à 18 fr. nu, pris à la propriété, selon degré, qualité, conditions et situation de la cave. Tous frais de régie et autres en sus. — Chambre d'agriculture de l'Hérault : vins rouge, rosé et blanc, 16 à 18 fr. 50 le degré. Nous continuons à faire remarquer qu'il y a toujours une légère différence de cotation, entre les Chambres de Commerce et les Chambres d'Agriculture.

Les diverses grandes associations viticoles de notre région continuent à se réunir et à examiner le projet de statut de la viticulture. L'accord n'est pas

parfait, sur la limitation des plantations et surtout sur le blocage. Nous avons assisté à des réunions importantes où, après des discussions qui ont duré des heures entières, on n'a pu prendre aucune résolution définitive. Chacun défend ses intérêts particuliers et l'ensemble s'aperçoit que le propriétaire terrien n'aura bientôt plus aucune liberté. Il faudrait pourtant de l'union et de l'esprit de sacrifice. Cela n'arriverait pas si l'on avait su s'organiser sans faire toujours appel à l'Etat. On se repentira plus tard d'avoir poussé à l'étatisme à outrance. Aucune liberté individuelle n'existera bientôt plus au grand contentement du socialisme qui nous entraîne vers le collectivisme.

Dire que la C. G. V. a mis la défense de la viticulture non entre les mains d'un parlementaire de la partie, mais d'un socialiste collectiviste dont la profession n'a jamais eu de relation avec la viticulture ! — E. F.

L'application immédiate des droits de douane sur les vins et la viticulture. — La loi et les décrets du 31 mars 1931 ont relevé les droits de douane sur les vins de 55 à 84 fr. Or, l'application immédiate de cette mesure aux vins débarqués ou en instance de débarquement présenterait des inconvénients sérieux sur lesquels les intéressés ont attiré récemment l'attention des pouvoirs publics.

La Chambre de Bayonne, en particulier, a fait observer que cette procédure était en contradiction avec le paragraphe 2 de l'article 11 des droits de douane codifiés. Mais on peut lui objecter que le paragraphe susvisé concerne la procédure du cadenas et que la réforme en question a été réalisée non par un décret, mais par une loi. Toutefois, en raison du préjudice exceptionnel causé au commerce des vins expédiés ou en instance de débarquement avant le 1er avril par la nouvelle mesure, la Chambre de Commerce de Bayonne demande que l'on distingue, pour fixer la date d'application des nouveaux droits, entre les opérations courantes de réapprovisionnement et les opérations de spéculation. A cet effet, il suffirait de considérer en situation de douane, c'est-à-dire passible des nouveaux droits, tout vin débarqué avant le 31 mars 1931, dans un port ou une gare ayant bureau de douane, et qui n'aurait pas été l'objet d'une déclaration de consommation 48 heures après son débarquement. Dans le cas contraire, le vin débarqué n'acquitterait pas les droits nouveaux. La Chambre de Commerce de Sète est intervenue dans le même sens auprès des autorités compétentes, ces indications au titre d'informations. — H. J.

La Viticulture à la Foire de Paris. — La viticulture occupera cette année une grande place à la Foire de Paris. La production vinicole française s'y trouvera, en effet, représentée de la façon la plus complète par un échantillonnage auquel aucun cru ne manquera. A côté des Bordeaux, des Bourgognes, des Champagnes, y figureront les vins du Centre, du Midi, d'Algérie, d'Alsace, du Mâconnais, des Côtes du Rhône, de la Dordogne, de la Corse, du Poitou, du Nantais, du Jura, du Béarn, etc..., ainsi que les eaux-de-vie de toute origine : Cognac, Marc, Calvados, Armagnac, Kirsch, Prunelle, etc... Ce Salon des Vins de France occupera du 9 au 25 mai prochain l'un des plus vastes halls (11.000 mètres carrés) de la Foire de Paris.

Dans son voisinage se tiendront les expositions de la tonnellerie, des articles de cave et des machines et appareils pour la vinification et la distillation.

Cet ensemble constituera l'une des parties les plus vivantes de l'immense marché mondial de la Foire de Paris où l'on trouvera, d'autre part, pour tous les produits, appareils et articles de toute espèce, un échantillonnage vraiment universel.

Ajoutons que le Comité de la F. de P. organise pour le 20 mai une « Journée des Vins de France » à laquelle ont été conviés les représentants de la viticulture et du commerce ainsi que de nombreux négociants étrangers, et qui s'annonce déjà comme particulièrement brillante.

Relèvement des droits de douane sur les vins de liqueur étrangers. — La C. G. V. vient de faire parvenir aux autorités compétentes ses desiderata concernant le relèvement des droits de douane sur les vins ordinaires.

En effet, si le relèvement des droits de douane vient d'être effectué sur les

vins ordinaires, il serait désirable que sur les vins de liqueurs, le tarif soit relevé à 15 fr. le degré ; les vins de liqueur étrangers, en effet, envahissent le marché comme les vins ordinaires, et lèsent gravement les producteurs français, notamment les vins de Porto.

Le tarif de 15 fr. demandé par degré d'alcool acquis ou en puissance se justifie par les considérations suivantes :

— Il représente sensiblement le même relèvement (50 %) qui a été appliqué aux vins ordinaires ;

— Il constitue une protection très modeste (3 fr. 50 par bouteille de Porto) pour des vins qui se vendent de 25 à 40 fr. la bouteille ;

— Il est le tiers du droit de douane que le Portugal applique à nos vins français, même les plus ordinaires. — H. J.

Le Comité de rapprochement franco-espagnol de Bordeaux et la loi du 1er janvier 1930. — Dans sa réunion générale du 27 mars 1931, le Comité de rapprochement franco-espagnol de Bordeaux constate l'état aigu du conflit franco-espagnol provenant de l'application de l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930.

Il est résulté de là, en effet, une guerre de tarifs ayant eu pour résultat de réduire, pour l'année 1930, l'importation des produits français en Espagne, à 630 millions, les importations espagnoles s'étant au contraire accrues.

D'autre part, la législation en vigueur a eu pour deuxième conséquence d'entraîner l'introduction, sur le marché français, de vins espagnols, en bouteilles, vendus sous leur nom d'origine au grand détriment de la viticulture nationale.

En conséquence, il est apparu au Comité de rapprochement franco-espagnol de Bordeaux qu'une révision de la loi du 1er janvier 1930 s'imposait, puisque ses dispositions paraissent aller à l'encontre des intérêts qu'elle voulait sauvegarder. — H. J.

Projet d'institution d'un « Code viticole ». — MM. Richard Georges et Besnard-Ferron, députés, viennent de déposer une proposition de loi tendant à l'institution d'un « Code viticole ».

41 textes différents ont été élaborés sur la viticulture depuis le 14 août 1889, mais aucun recueil rationnel des différents textes n'existe. Cette œuvre apparaît donc comme indispensable pour simplifier les recherches et permettre de les mener rapidement à bien.

En conséquence, la proposition de loi dont le texte suit vient d'être déposée sur le bureau de la Chambre : *Article unique.* — « Un « Code viticole » rassemblant toutes les lois se rapportant à la vigne, au vin, à la fraude sur les boissons ou à leur falsification, à toutes les transformations et à la vente du produit de la vigne et du vin et à leur surveillance, sera institué avant le 1er janvier 1932 ». — H. J.

Le Conseil municipal de Mèze (Hérault) et la défense du vin. — Dans sa séance du 27 novembre dernier, le Conseil municipal de Mèze (Hérault), considérant que le marasme actuel du marché des vins provient surtout de la vente des vins étrangers, a émis le vœu :

« Que le gouvernement prenne une décision énergique en ce qui concerne l'article 4 de la loi du 1er janvier 1930, soit en interdisant la rentrée des vins exotiques, soit en relevant les droits de douane à 84 fr. l'hecto, tarif minimum ». — H. J.

Concours d'admission à l'Ecole municipale d'Agriculture, Ecole pratique d'Artisanat rural de Cibeins (Ain). — Le concours d'admission des candidats à l'Ecole municipale d'Agriculture et à l'Ecole pratique d'Artisanat rural de Cibeins (Ain) aura lieu le lundi 20 juillet prochain, à 7 heures 3/4, à la Martinière, 18, place de la Martinière.

Les demandes, adressées au maire de Lyon, devront parvenir avant le 15 juillet, dernier délai.

Le maire de Lyon informe les familles intéressées que l'Ecole est installée dans un vaste domaine de plus de 220 hectares. Les locaux scolaires, neufs, sont aménagés suivant les données les plus modernes et les plus hygiéniques.

L'Ecole, reconnue par l'Etat, donne aux élèves un enseignement théorique et pratique leur permettant de se créer des situations avantageuses dans toutes les branches de la culture et d'être admis dans les Ecoles nationales d'Agriculture. La durée de l'enseignement est de 3 ou 5 années.

Ecole pratique d'Artisanat rural. — Une section d'artisanat rural forme en 3 ans des artisans ruraux complets (forge, maréchalerie, ajustage, serrurerie, électricité, moteur, ou charronnage, forge, menuiserie, charpente, etc...). Les candidats doivent avoir de 12 à 16 ans.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Hôtel de Ville de Lyon, 4e Bureau, qui tient à la disposition des intéressés des notices détaillées sur le fonctionnement de l'Ecole, ou au Directeur de l'Ecole, à Mizérieux (Ain).

Station agronomique et œnologique du Gard à Nîmes. — *Leçons et applications pratiques d'œnologie.* — Une nouvelle série de Cours d'œnologie pratique *méridionale* avec applications aura lieu à la Station agronomique et œnologique du Gard, 1, rue Bernard-Lazare, à Nîmes, du mercredi 20 mai (9 heures du matin) au samedi soir 30 mai 1931 inclus.

On y est admis sans examens ni titres ou limites d'âge, sur simple demande adressée au Directeur le *plus tôt possible*. Ils s'adressent à tous ceux qui ont à produire, à manipuler, vendre ou acheter du vin, et qui veulent se mettre au courant de leurs métiers ou s'y perfectionner : producteurs, dirigeants de caves coopératives, commissionnaires, courtiers, négociants, etc... Cet enseignement porte tout particulièrement sur la vinification, la conservation, l'appréciation et l'analyse, et toutes questions intéressant les vins *du Midi*.

Programme et règlement sur demandes accompagnées d'un timbre, retenir sa place *définitivement le plus tôt possible, s. v. p.*

Bibliographie. — *Le Dieu de pourpre et d'or*, par Alban Aribaud. (Prix : 20 francs). — Dans cet ouvrage, où l'érudition s'allie à la conscience littéraire, et où le document, spirituellement commenté, accroît, au lieu de le diminuer, l'intérêt de chaque chapitre, M. Alban Aribaud s'est donné la lourde tâche d'écrire l'histoire de la vigne et du vin, depuis leurs origines.

Remontant à la préhistoire, parcourant les siècles, illustrant les vignobles et les crus antiques, étudiant les méthodes de vinification et aussi, hélas, de sophistication jadis en usage, passant, avec la même aisance, de la discussion d'un texte littéraire à la discussion d'un caractère botanique, l'auteur campe de vivantes études, grouillantes d'anecdotes, et chante la gloire de nos terroirs et de nos vins, uniques au monde.

Puis, en des pages d'une gaillarde et saine gaîté, il fait revivre les grands buveurs de tous les temps, et, abordant l'histoire du commerce des vins, ressuscite la vie passée de ces immenses celliers où vieillissent les meilleurs crus de chez nous, la Halle aux vins, et l'Entrepôt de Bercy.

Ecrit aussi bien pour les spécialistes que pour le grand public, ce livre attrayant, agréablement illustré, mérite de figurer dans la bibliothèque de tous ceux qui aiment le vin, et qui veulent, en le connaissant davantage, l'aimer mieux encore, et surtout le faire aimer.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, livrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.300. Graves 1ers crus, de 4.800 à 5.300 fr. ; 2es crus, de 4.300 à 4.800 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 600 à 650 fr. Mâconnais, 500 à 550 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 800 à 875 fr. Beaujolais, de 750 à 850 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 330 à 430 francs. Vins blancs de Blois, 300 à 400 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 16 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré Rouges 1930, » fr. le degré. Noahs, 300 à 600 fr. les 225 litres, suivant degré et qualité.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 750 à 850 fr. ; Gros plants, de 375 fr. à 450 fr. Noah, de 250 à 325 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 13 fr. 50 à 14 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. » à » fr. » le degré. Blancs de blancs, de 14 fr. » à 14 fr. 50 le degré. Vins pour la distillerie. Trois-six de marc v., de 1.060 à » fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.180 à 1.200 fr.

Midi. — *Nîmes (4 mai 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 15 fr. 50 à 17 fr. » le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (5 mai). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 16 fr. » à 18 fr. » le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » à « fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Trois-six 86°, pas d'affaire. Marc 52°, à » fr. Esprit de marc à 86°, à » fr.

Béziers (1er mai). — Vins rouges 1930, de 15 fr. » à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 3 mai 1931, 17 fr. » à 18 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (2 mai 1931). — 16 fr. » à 17 fr. le degré, selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne (2 mai). — Récolte 1930, de 16 fr. » à 18 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, 280 à 320 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Quetsch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.000 fr. ; Mirabelle, 1.900 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 188 fr. » à 190 fr. »; orges, 73 fr » à 84 fr.; escourgeons, 71 fr. à 72 fr.; maïs, 84 fr. » à 87 fr.; riz, » fr.; seigle, 80 fr. à 92 fr.; sarrasin, 108 fr. à 112 fr.; avoines, 89 fr. » à 105 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 88 fr. 18 à » fr. ». Buenos-Ayres, 42 fr. 24 à » ». Chicago, 77 fr. 15. — Sons, 55 fr. à 62 fr. — Recoupettes, de 40 à 46 fr.; remoulages, de 75 à 90 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à »; seigles, » fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 225 à 275 fr. — Hollande commune, de 145 à 170 fr.; jaune ronde, de 105 fr. à 191 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 150 fr. à 180 fr.; Saint-Malo, 95 fr. à 105 fr.; Rosa, 155 fr. à 165 fr. Sterling, de 130 à 145 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 120 fr. à 155 fr.; paille d'avoine, de 125 fr. à 160 fr.; paille de seigle, 125 fr. à 160 fr.; luzerne, 270 fr. à 300 fr.; foin, 255 fr. à 295 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 104 à 106 fr.; luzerne, de 700 à 800 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 212 fr. 50 à 213 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 50 à 21 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 50 à 20 fr. ». — Moutons, 5 fr. » à 36 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 50. — Longe, de 9 fr. 50 à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de » fr. à » fr. — Noix, de 350 fr. » à 750 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. — Poires communes, de 250 à 450 fr. — Pommes de choix, de 600 fr. à 1.200 fr.; communes, de 200 à 400 fr. — Citrons, de 250 fr. à 300 fr. — Bananes, de 450 fr. à 550 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 230 fr. à 320 fr. — Choux verts, 100 à 400 fr. le 100. — Choux-fleurs, 80 à 400 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de » à » fr. — Laitues du Midi, de 50 à 90 fr. le cent. — Haricots verts, de 600 à 1.100 fr. — Artichauts d'Espagne, de 40 à 60 fr. — Endives françaises, de » à » fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.